

# Pain du mie

## 👑 VERGHETEN GRAENEN

### RECEPTUUR

100 % Vergheten Graenen	10.000 gram
3 % Witbroodpoeder	300 gram
3 % Melkpoeder	300 gram
5 % Kristalsuiker	500 gram
2 % Crème	200 gram
1,5 % Zout	150 gram
2 % Gist	200 gram
±62 % Water	6.200 gram

### WERKWIJZE

- Mooi soepel deeg maken, deegtemperatuur ca 27°C.
- Afwegen op gewenst gewicht en opbollen/-punten.
- Na ca. 50 minuten opmaken en eventueel decoreren.
- Narijs ca. 70 minuten.
- Bakken als grootbrood ca. 38 minuten.

*Voor een  
tosti of  
bruschetta*

